



SÄMLING 88 RIED LÜSS BEERENAUSLESE 2019

ALKOHOL: 8,5 %
ZUCKER: 178,8 g/l
SÄURE: 7,5 g/l

REBSORTE:
Sämling 88

VINIFIZIERUNG:
Im Stahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Golden mit zart orangem Schimmer; gelbe Kräuternuancen und weißblütige Aromen, ein Hauch junger Pfirsich, getrocknete Zitruspalten, sanfte Würzigkeit; frisches Mundgefühl mit schmelziger Textur und wohltuender Säure, ein Haucherl Jasmintee, zierlicher Blütenreigen, sehr trinkig mit langem, mineralischen Nachhall; herkunftstypisch!

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Dessert mit Früchten, Fruchtschnitten (saisonal), Biskuitroulade, Eis und Sorbet Variationen, Marillen- und Zwetschkenknödel, Buchteln, Gänselebervariationen und gereifter Bergkäse.